

CURSO DE COCINA CHINA - Sabores de primavera

Brote de bambú con carne de cerdo

Ingredientes:

- Brotes de bambú cortados en láminas (fresca o en lata)
- Carne de cerdo cortada en láminas (cualquier sección)
- Aceite, sal, maicena, cebollino, salsa de soja, pastillas de caldo de pollo, vino tinto.

Elaboración:

1. Calentar la sartén con aceite. Freír la carne hasta que cambie de color.
2. Echar el bambú y un poco de vino para freír junto con la carne.
3. Echar el cebollino y la salsa de soja, freír un momento más hasta que coja el color de la salsa.
4. Echar la pastilla de caldo de pollo con un poco de agua y tapar el sartén. Dejar cocer durante unos 3 minutos.
5. Espesar la salsa con maicena si es necesario.

Sago con leche de coco

Ingredientes:

- Sago (también llamado sagú)
- Leche de coco
- Fruta (mango, melón, fresas, kiwi, etc., al gusto de cada uno)

Elaboración:

1. Hervir agua en una olla y echar los sagos, bajar a fuego medio.
2. Remover los sagos continuamente para que no se peguen entre ellos, así hasta que se convierten semitransparentes. Sacarlos (dejando el agua al fuego).
3. Enfriarlos con agua de grifo y volver a meterlos en la olla.
4. Seguir hirviéndolos hasta que estén casi transparentes y apagar el fuego. Dejarlos en la olla 5 minutos más y sacarlos. Meterlos en agua fresca para enfriarlos.
5. Mezclar con leche de coco, con la fruta que quiera y listo para emplatar.

Con la colaboración de Huang_Yi